



Fekete Pince Somló

SOMLÓI CHARDONNAY



Évjárat	2021
Szőlőfajta	100% chardonnay
Alkohol V/V%	13,5%
Cukormentes extrakt g/l	21,5
Savtartalom g/l	5,5
Maradék cukor g/l	1,3
pH	3,38
Mennyiség (palack)	310
Terhelés	1,1 kg/tőke

Borkészítés Gondos szeptember elejei kézi szüretelés, egész fűrtös, kíméletes préselés után természetes erjesztés 500l-es magyar tölgyfahordóban.

Érlelés 4 hónap 30 éves francia barrique hordóban, majd 6 hónapos légmentes érlelés tartályban.

Borleírás

- Tiszta, szalmasárga szín
- Illata kellemesen gyümölcsös, zöld és sárga alma, lime-héj, némi ananász is felfedezhető. A friss fű, illetve csalán plusz frissességet kölcsönöz a bornak. (enyhe bőr, animális vonal, ami annyi borunkban felfedezhető)
- Száraz bor, élénk savakkal, kissé magas alkoholtartalommal
- Ízlelésnél a gyümölcsök némiképp érettebbnek tűnnek, inkább sárga almára, fehér húsú barackra, ananászra emlékeztet az íz
- A lecsengésnél a Somlóra oly jellemző sós utóíz is feltűnik

Összességében élénk, üde bor, melyek remek ételkísérő lehet, elsősorban salátákhoz, könnyed, a tenger gyümölcseivel készült fogásokhoz lehet igazán kiváló

Forgalomba kerülés: 2022. Július

Termelő: Fekete Pince Borászati Kft. • 2131. Göd, Kincsem u. 7

Pincénk címe: 8481 Somlóvásárhely, GPS 47.13875, 17.37859 • Telefon: +43 650 701 5722, +36 20 331 9994

www.feketepincsomlo.hu • feketepincsomlo@gmail.com • <https://www.facebook.com/feketepincsomlo>